

感動を、けずりだそう。

報道関係者各位

# マルトモ

2019年7月吉日

マルトモ株式会社

〒799-3192愛媛県伊予市米湊1696番地

## NEWS RELEASE

# 高まる健康ニーズと時短ニーズに応え、 『お魚まる』煮魚の素、『お魚まる』みぞれ煮の素新発売！

マルトモ株式会社（社長 今井均）は、2019年9月1日に『お魚まる』煮魚の素、『お魚まる』みぞれ煮の素を新発売致します。消費者の「お魚を食べる機会を増やしたい」、「お魚料理を簡単に調理したい」、「塩分摂取量を減らしたい」という食の健康志向は年々高まっていると考えられます。

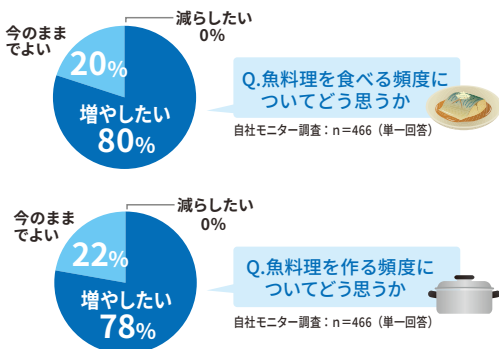
かつお節屋ならではの「だしを効かせて、やさしい塩味」提案を基本コンセプトに、おいしくて健康にも良い魚料理を食べる頻度を増やしたいが、調理・後片付けなどの面倒さがネックという消費者に対して、「お魚の切り身をそろえて、レンジでチンするだけでできる」、「フライパン不要で食事の後片付けが楽」という時短ニーズにも応える商品を開発しました。

『お魚まる』煮魚の素は、生姜風味とコクのある甘辛たれで、『お魚まる』みぞれ煮の素は、さっぱり梅風味でごはんが進む味付けに仕上げました。

平均寿命が伸長し人生100年時代が現実味を帯びてくる中、マルトモは、健康長寿国を目指して、かつお節・だしを効かせたおいしい減塩生活・商品を提案してまいります。



### 食べる頻度、作る頻度は？



魚メニューは、食べる頻度も作る頻度も増やしたい！

### 魚料理を食べる理由

Q.魚料理を食べる理由  
自社モニター調査：n=466（複数回答、上位8項目）

1位：おいしい	76.8%
2位：健康によい	68.9%
3位：ごはんに合う	43.8%
4位：ヘルシー	42.7%
5位：DHAが豊富	41.8%
6位：カルシウムが豊富	27.9%
7位：あっさりしている	24.9%
8位：たんぱく質が豊富	23.2%

おいしさ、健康感、栄養が魚料理を食べたい理由！

### 魚料理を作らない理由は？

Q.魚料理を作らない理由（マイナスイメージ）  
自社モニター調査：n=466（複数回答、上位6項目）

1位：食後の残さ処理が面倒	39.1%
2位：レパートリーがあまりない	38.4%
3位：調理が面倒	37.3%
4位：調理が難しい	35.6%
5位：調理後の調理器具の片付けが面倒	33.9%
6位：調理の際に手が生臭くなる	32.4%

調理・後片付けなどの面倒さがネックに！

好評発売中 姉妹品

## 【「お野菜まる®」シリーズ】



「お野菜まる®」塩キャベツの素



「お野菜まる®」たたききゅうりの素



「レンジお野菜まる®」なすのこく旨たれ



「レンジお野菜まる®」もやしナムルのたれ

## 【「お肉まる®」シリーズ】



「お肉まる®」鶏のみぞれ煮の素



「お肉まる®」豚の生姜焼きの素



「お肉まる®」鶏の照り焼きの素



「お肉まる®」肉豆腐の素

### I. 発売計画

1. 発売日 : 2019年9月1日
2. 発売地域 : 全国

### II. 商品概要

1. 商品名 : 『お魚まる』煮魚の素』『お魚まる』みぞれ煮の素
2. 品 種 : 2 品種
3. 特 長 : 右記
4. 容 量 : 120g(40g(1袋1~2人前)×3袋入り)
5. 賞味期間 : 12ヶ月
6. 参考小売価格 : 180円(税抜)

### III. コミュニケーション活動

小売店様・店頭での推奨販売等を行っています。

#### 【本件に関するお問い合わせ】

マルトモ株式会社 開発本部 土居  
TEL:089-982-1159 FAX:089-982-2521  
<http://www.marutomo.co.jp/>  
〒799-3192愛媛県伊予市米湊1696番地

### 商品特長

- 1 だしを効かせることでやさしい塩味でもお魚をおいしく食べられる。
- 2 こだわりの国産原料である、北海道産昆布、枕崎製造かつお節を使用。
- 3 1回毎の使い切りタイプでいつでも新鮮。単身・少人数世帯にとっても便利。(1~2人前×3回分)
- 4 本品とお魚をレンジでチンするだけ。